notice R 2211:Mise en page 1 4/07/11 14:34 Page 1

WHITE & BROWN

ROBOT MULTIFONCTION

"GOURMET PLUS"

R 2211 - MODE D'EMPLOI

WHITE AND BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.
LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel. Ne jamais l'employer pour d'autres usages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Respecter les instructions pour le nettoyage.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur. Cet appareil doit être utilisé dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Eloigner l'appareil des sources de chaleur et des appareils de chauffage électrique. Ne pas exposer l'appareil à la lumière directe du soleil.
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer le remplacement d'un élément ou quand celui-ci n'est pas en fonctionnement.
- Avant de débrancher l'appareil, toujours mettre l'interrupteur sur la position « arrêt ».
- Ne pas introduire d'objets métalliques pointus, ni vos doigts dans l'appareil.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés.
  Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil et ne pas le plier.
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d'accidents. S'il est trop court, utiliser une rallonge et prendre toutes les précautions nécessaires pour qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
- Si le cordon chauffe anormalement, contacter un réparateur agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

notice R 2211:Mise en page 1 4/07/11 14:34 Page 3

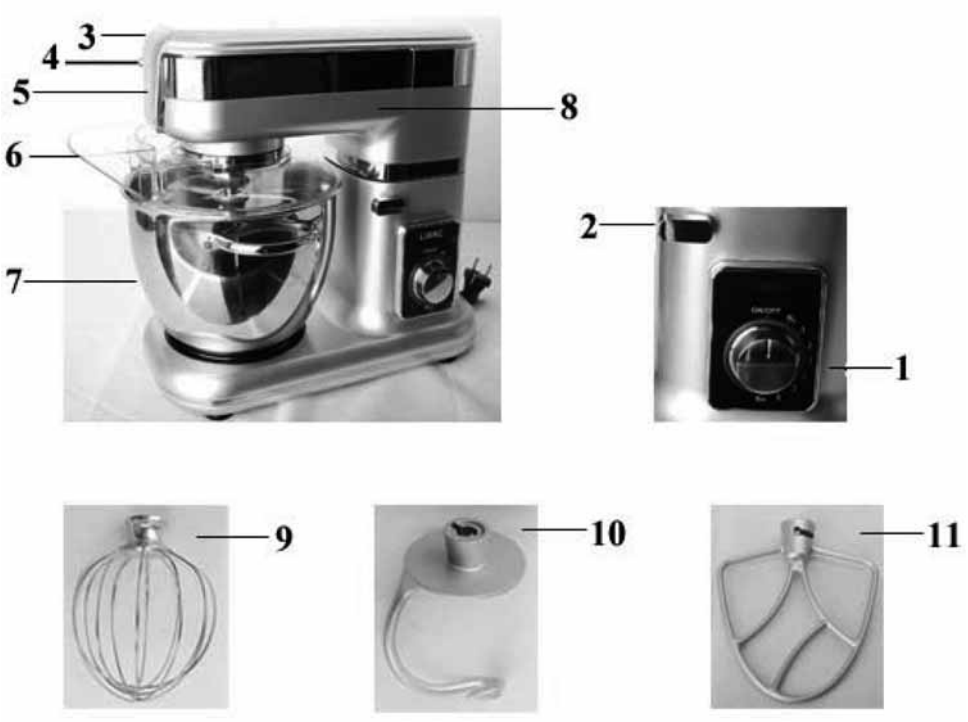
RECOMMANDATIONS SPÉCIFIQUES

- Ne pas utiliser le fouet pour mixer des ingrédients solides comme du beurre froid ou de la pâte. Pour mixer de la pâte, utiliser le crochet à pâte.
- Retirer les accessoires du robot avant de le nettoyer.
- Les lames en mouvement sont dangereuses. Ne pas mettre vos mains à portée des lames lors de leur fonctionnement.
- Toujours utiliser le poussoir pour l'introduction des aliments dans la cheminée.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Sélecteur de vitesse
2. Système de verrouillage
3. Bouton d'ouverture pour kit hachoir / kit légumes
4. Clapet de verrouillage pour kit hachoir / kit légumes
5. Système de fixation pour kit hachoir / kit légumes
6. Couvercle plastique avec ouverture pour remplissage en cours d'émulsion
7. Bol inox
8. Tête basculante

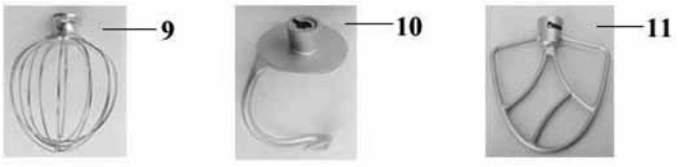


UTILISATION

AVANT LA PREMIERE UTILISATION, LAVER ET SECHER SOIGNEUSEMENT LES PARTIES QUI VONT ETRE EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS.

KIT PATISSERIE

9. Fouet
10. Crochet à pâte
11. Batteur plat



FOUET :
pour mélanger les pâtes fluides (type crêpes ou omelettes), émulsionner, monter les blancs en neige, réaliser très facilement d'excellentes crèmes fouettées.

CROCHET À PÂTE :
idéal pour toutes les pâtes « lourdes », pour préparer en toute facilité pain, brioches, pizzas, pâtes brisées ou sablées.

BATTEUR PLAT :
pour incorporer des ingrédients en cours de préparation, réaliser des appareils à cakes ou à gâteaux, ou encore préparer de savoureuses purées de pommes de terre.

MONTAGE DES ACCESSOIRES :
- Ouvrir le robot en tournant le système de verrouillage (2) pour basculer la tête du robot en arrière.

- Placer le bol (7) sur son système de fixation puis faire pivoter le bol vers la droite afin de le fixer.

- Insérer le fouet, batteur ou crochet (9,10,11) dans le système de fixation :
- Bien positionner l'accessoire face à l'encoche de fixation.
- Pousser vers le haut l'accessoire, le tourner un quart de tour vers la droite et le faire descendre pour qu'il reste fixé.

- Débloquer le système de verrouillage (2) pour basculer la tête de l'appareil en avant jusqu'à ce qu'il soit complètement verrouillé.

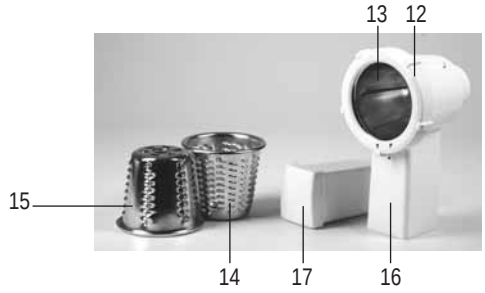
- Placer le couvercle en plastique (6) sur le bol. Ajouter si besoin la fermeture du couvercle avec l'ouverture pour le remplissage en cours d'émulsion.

- Brancher l'appareil.
- Régler la vitesse de rotation souhaitée à l'aide du sélecteur de vitesse (1).
- Vous pouvez ajouter des ingrédients en cours de préparation par l'ouverture du couvercle.
- Pour arrêter complètement l'appareil, mettre le sélecteur de vitesse sur la position Arrêt.
- Débrancher l'appareil.
- Le basculer en arrière pour que l'accessoire s'égoutte.
- Retirer l'accessoire en le poussant et le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirer le bol (7) de son emplacement en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

notice R 2211:Mise en page 1 4/07/11 14:34 Page 7

KIT LEGUMES : RÂPER/ÉMINCER

12.- Anneau de verrouillage
13.- Lame à émincer
14.- Lame à râper fine
15.- Lame à râper épaisse
16.- Corps
17.- Poussoir



UTILISATION

- Lames à râper : pour les crudités (carottes, céleri, betteraves) mais aussi les pommes de terre, oignons, fruits, chocolat, noix, fromage, noix de coco, pain sec…
- Lames à trancher : parfaites pour tous les légumes à frire, faire revenir ou cuire à la vapeur (chips,courgettes, carottes, chou) et les crudités (concombres, radis, céleris)

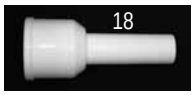
- Tourner l'anneau de verrouillage sur la position « ouvert » et insérer la lame souhaitée. Repositionner l'anneau de verrouillage.
- Appuyer sur le bouton d'ouverture du système de verrouillage et retirer avec l'autre main le clapet de verrouillage.
- Ajuster l'ensemble au système de fixation du kit et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à fixer le kit. Un click vous indiquera la fixation.

- Préparer les ingrédients à râper ou émincer : les nettoyer ou les peler, les couper en petits morceaux afin qu'ils rentrent facilement dans la cheminée.
- Placer un récipient large sous la bouche de sortie.
- Brancher l'appareil.
- Régler la vitesse de rotation en fonction de la dureté des aliments à l'aide du sélecteur de vitesse (1).
- Introduire les aliments dans la cheminée.
- Pousser les aliments vers le bas à l'aide du poussoir. Tenir vos mains éloignées des lames lors de leur fonctionnement.

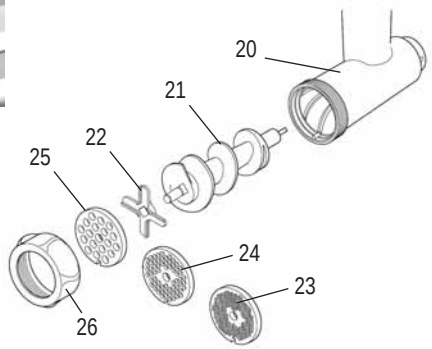
Râper des carottes ou des aliments très durs :
- Les carottes étant des aliments très durs, il est préférable de les couper en deux ou trois dans la longueur, et de ne pas en introduire trop en même temps pour éviter de boucher la cheminée.
- Faire tourner le robot à la vitesse maximale.
- Bien pousser avec le poussoir.
- Pour râper une grande quantité de carottes, régulièrement arrêter le robot et débloquer les carottes accumulées dans la lame qui ne tombent pas dans le récipient.

Démonter les lames :
- Appuyer sur le bouton d'ouverture de système de verrouillage et tourner en même temps l'ensemble du kit vers la droite pour débloquer le kit.
- Tourner l'anneau vers la position « ouvert » pour pouvoir retirer la lame. Prendre toutes les précautions utiles pour ne pas vous couper.

KIT HACHOIR :

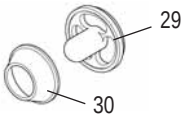


18.- Poussoir
19.- Plateau à viande
20.- Corps
21.- Vis sans fin
(à l'intérieur du corps)
22.- Couteau
23.- Disque fin
24.- Disque moyen
25.- Disque gros
26.- Anneau de serrage



Accessoire à saucisses (rangés dans le poussoir) :
27.- Base
28.- Entonnoir à saucisse

Accessoire à kebbe (rangés dans le poussoir) :
29.- Filtre
30.- Cône



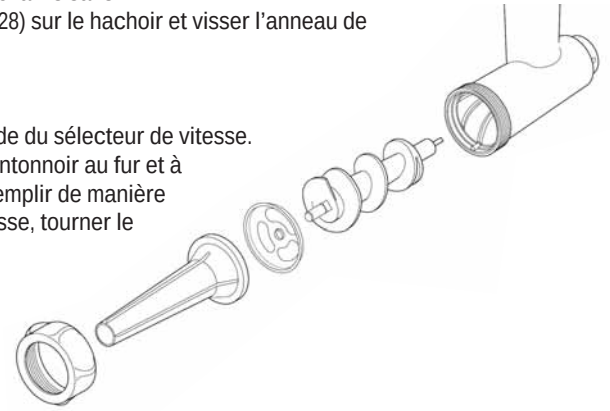
HACHOIR

- Insérer la vis sans fin (21) dans le corps du hachoir.
- Ajuster le couteau sur la sortie de la vis sans fin – face tranchante vers l'extérieur. Attention : un mauvais positionnement du couteau peut endommager l'appareil.
- Choisir le disque approprié (23, 24 ou 25) et le placer contre le couteau (adapter le disque dans l'encoche prévue).
- Placer l'anneau de serrage et le visser fermement.

- Appuyer sur le bouton d'ouverture du système de verrouillage et retirer avec l'autre main le clapet de verrouillage.
- Ajuster l'ensemble au système de fixation du kit et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à fixer le kit. Un click vous indiquera la fixation.
- Placer le plateau à viande sur la bouche supérieure du hachoir
- Placer un récipient large sous la bouche de sortie pour récupérer la viande hachée.
- Couper la viande en faisant des cubes de 2,5 cm. Attention : les aliments congelés doivent être totalement décongelés avant d'être hachés.
- Poser la viande sur le plateau et pousser les morceaux en utilisant le poussoir.
- Brancher l'appareil.
- Régler la vitesse de rotation en fonction de la dureté des aliments à l'aide du sélecteur de vitesse (1).

FAIRE DES SAUCISSES :

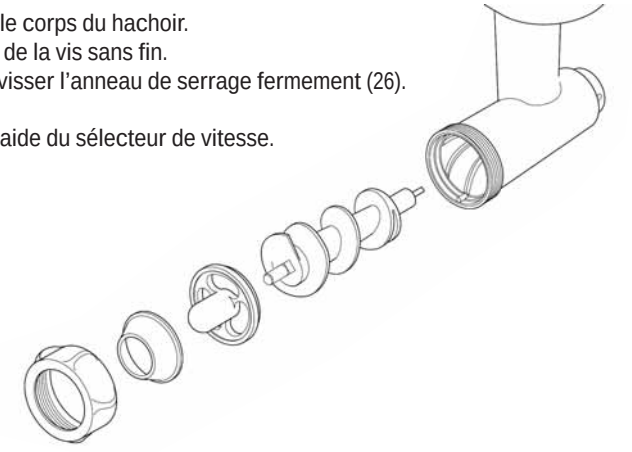
- Insérer la vis sans fin (21) dans le corps du hachoir.
- Ajuster la base (27) sur la sortie de la vis sans fin.
- Maintenir l'entonnoir à saucisse (28) sur le hachoir et visser l'anneau de serrage fermement (26).
- Insérer le boyau sur l'entonnoir.
- Brancher l'appareil.
- Régler la vitesse de rotation à l'aide du sélecteur de vitesse. Retirer doucement le boyau de l'entonnoir au fur et à mesure du remplissage. Ne pas remplir de manière excessive. Pour former une saucisse, tourner le boyau.



FAIRE DES KEBBES :

Le Kebbe est un plat traditionnel du Moyent-Orient, composé de boulettes d'agneau et de boulgour frites et farcies de viande hachée.

- Insérer la vis sans fin (21) dans le corps du hachoir.
- Ajuster le filtre (29) sur la sortie de la vis sans fin.
- Mettre le cône (30) en place et visser l'anneau de serrage fermement (26).
- Brancher l'appareil.
- Régler la vitesse de rotation à l'aide du sélecteur de vitesse.



notice R 2211:Mise en page 1 4/07/11 14:34 Page 10

NETTOYAGE

IMPORTANT : S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer.

- Nettoyer le robot à l'aide d'un chiffon humide. Le moteur ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser de détergents durs ou abrasifs sur l'appareil qui risqueraient d'abîmer la surface de l'appareil

KIT PATISSERIE :

- Retirer le bol, le couvercle et les accessoires du robot et les nettoyer à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.

KIT RAPER/EMINCER :

- Certains aliments comme les carottes peuvent tacher. Pour nettoyer les accessoires tachés, frotter les taches avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis laver et rincer.

KIT HACHOIR :

- Nettoyer tous les accessoires du kit hachoir à l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser au lave-vaisselle.
- Les disques et le couteau doivent être lubrifiés. Après nettoyage, passer un chiffon imbibé d'huile alimentaire pour éviter toute oxydation.

notice R 2211:Mise en page 1 4/07/11 14:34 Page 11

Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont reyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.